

AMW 234

Gebrauchsanweisung

Instructions for use

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Istruzioni per l'uso



Brugsanvisning

Bruksanvisning

Käyttöohje

Manual de utilização

Instrucciones para el uso



Οδηγίες χρήσης

Instrukcje użytkowania

Használati utasítás

Инструкция за използване

הוראות שימוש



Návod k použití

Návod na použitie

Instrucțiuni de utilizare

Инструкции по эксплуатации

تعليمات وكيفية الاستعمال

www.whirlpool.com






INSTALAREA



ÎNAINTE DE RACORDARE


 **CONTROLAȚI DACĂ TENSIUNEA** de pe plăcuța cu datele tehnice corespunde cu tensiunea din locuința dumneavoastră.

AȘEZAȚI CUPTORUL PE O SUPRAFAȚĂ STABILĂ ȘI NETEDĂ care să fie suficient de rezistentă pentru a suporta cuptorul și ustensilele de bucătărie pe care le veți introduce în acesta. Aveți grijă când îl transportați.



AȘEZAȚI CUPTORUL LA DISTANȚĂ față de celelalte surse de căldură. Pentru o ventilație adecvată este necesar un spațiu de cel puțin 20 cm deasupra cuptorului. Controlați ca spațiul de dedesubtul, deasupra și din jurul cuptorului să fie liber pentru a permite circulația adecvată a aerului.

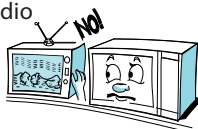
VERIFICAȚI CA APARATUL SĂ NU FIE DETERIORAT. Verificați dacă ușa cuptorului se închide bine pe suportul ușii. Goliți cuptorul și curățați interiorul acestuia cu o cârpă moale, umezită.


 **NU PUNEȚI ÎN FUNCȚIUNE ACEST APARAT** dacă a fost deteriorat cablul de alimentare sau ștecherul, dacă nu funcționează corect, sau dacă a fost deteriorat sau a căzut pe jos. Nu introduceți cablul de alimentare sau ștecherul în apă. Țineți cablul la distanță de suprafețele fierbinți. Există pericol de electrocutare, incendiu sau alte accidente.

DUPĂ RACORDARE

CUPTORUL POATE FI UTILIZAT DOAR dacă ușa cuptorului este bine închisă.

SE POT PRODUCE RECEPȚIA SLABĂ A PROGRAMELOR DE TELEVIZIUNE și interferențe radio dacă cuptorul este situat aproape de televizor, radio sau antenă.



 **LEGAREA LA PĂMÂNT A ACESTUI APARAT** este obligatorie. Producătorul nu-și asumă nici o responsabilitate pentru accidente suferite de persoane sau animale sau pentru deteriorarea bunurilor, provocate de nerespectarea acestei cerințe.

Producătorul nu este responsabil pentru problemele cauzate de nerespectarea de către utilizator a acestor instrucțiuni.



INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE



CITIȚI CU ATENȚIE ȘI PĂSTRAȚI PENTRU A CONSULTA ȘI PE VIITOR



NU ÎNCĂLZIȚI ȘI NU UTILIZAȚI MATERIALE INFLAMABILE înăuntrul cuptorului sau lângă cuptor. Vaporii pot crea riscul de incendiu sau explozie.



NU UTILIZAȚI CUPTORUL DV. CU MICROUND pentru a usca îmbrăcăminte, hârtie, mirodenii, ierburi aromate, lemn, flori, fructe sau alte materiale combustibile. Există pericol de incendiu.



DACĂ MATERIALELE DINĂUNTRU / DINAFARA CUPTORULUI SE APRIND SAU DACĂ OBSERVAȚI FUM, țineți închisă ușa cuptorului și stingeți cuptorul. Deconectați cablul de alimentare sau închideți alimentarea cu curent de la tabloul de siguranțe sau de la întrerupător.



NU COACEȚI ALIMENTELE PESTE TIMPUL RECOMANDAT. Există pericol de incendiu.



NU LĂSAȚI CUPTORUL NESUPRĂVEGHEAT, în special când utilizați hârtie, plastic sau alte materiale combustibile în procesul de coacere. Hârtia se poate carboniza sau poate lua foc, iar unele obiecte din plastic se pot topi dacă sunt utilizate la încălzirea alimentelor.



NU UTILIZAȚI vapori sau substanțe chimice corozive în acest aparat. Acest tip de cuptor este destinat în mod specific pentru încălzirea sau prepararea alimentelor. Nu este destinat pentru uzul industrial sau de laborator.



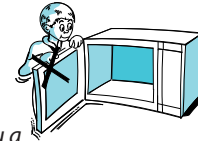
NU AGĂȚAȚI ȘI NU SPRIJINIȚI obiecte grele pe ușă, deoarece pot deteriora ușa cuptorului și balamalele. Mânerul ușii nu trebuie să fie folosit pentru a agăța obiecte de el.



NU PERMITEȚI COPILOR să utilizeze cuptorul nesupravegheați decât după ce le-ați dat instrucțiuni adecvate, în așa fel încât să fie în stare să utilizeze cuptorul în mod sigur și să înțeleagă riscurile ce pot apărea prin utilizarea improprie a aparatului.

Aparatul nu este destinat a fi folosit de copii mici sau de persoane infirme, fără supraveghere.

Copiii mici trebuie supravegheați pentru a fi siguri că nu se joacă cu aparatul. În cazul în care cuptorul poate fi folosit în mod combinat, copiii pot să-l folosească doar sub supravegherea unui adult, din cauza temperaturilor mari generate.



NU UTILIZAȚI CUPTORUL CU MICROUND pentru a încălzi recipiente sigilate ermetic. Presiunea crește și se pot provoca pagube când acestea sunt deschise, sau pot exploda.



GARNITURILE UȘII ȘI ZONELE GARNITURII UȘII trebuie să fie verificate periodic ca să nu fie deteriorate. Dacă aceste zone sunt deteriorate, aparatul nu trebuie să mai fie pus în funcțiune până când n-au fost reparate de către un tehnician calificat.

OUĂ

NU UTILIZAȚI CUPTORUL CU MICROUND pentru a găti sau a încălzi ouă întregi, cu sau fără coajă, întrucât acestea pot exploda chiar și după terminarea încălzirii cu microunde.





PRECAUȚII



GENERALITĂȚI

ACEST APARAT ESTE DESTINAT DOAR PENTRU UZUL CASNIC!

APARATUL NU TREBUIE SĂ FIE ÎNTREBUINȚAT FĂRĂ ALIMENTE în cuptor când se utilizează microundele. Funcționarea în acest mod poate deteriora aparatul.

DEȘCHIDERILE DE VENTILARE ale cuptorului nu trebuie să fie acoperite. Blocarea prizei de aer sau a orificiilor de evacuare a aerului poate duce la deteriorarea cuptorului și la obținerea unor rezultate proaste la coacere.

DACĂ FACEȚI ÎNCERCĂRI DE UTILIZARE a cuptorului, puneți un pahar cu apă în interiorul acestuia. Apa va absorbi energia microundelor, iar cuptorul nu se va deteriora.

NU DEPOZITAȚI și nu utilizați acest aparat afară.

NU UTILIZAȚI acest aparat lângă o chiuveță de bucătărie, într-o pivniță umedă, lângă o piscină sau ceva asemănător.

NU UTILIZAȚI CAVITATEA SA pentru a depozita obiecte de nici un fel.

ÎNDEPĂRTAȚI SĂRMULIȚELE DE ÎNCHIDERE de la pungile de hârtie sau de plastic înainte de a le introduce în cuptor.



PRĂJIREA CU MULT ULEI

NU UTILIZAȚI CUPTORUL DV. CU MICROUND pentru prăjirea cu mult ulei, întrucât temperatura uleiului nu poate fi controlată.



UTILIZAȚI CÂRPE SAU MĂNUȘI DE BUCĂTĂRIE pentru a evita arsurile, când atingeți recipiente, părți ale cuptorului și vasul, după coacere.

LICHIDE

DE EXEMPLU BĂUTURILE SAU APA. Supraîncălzirea lichidului peste punctul de fierbere poate apărea fără ca acest lucru să fie pus în evidență de bulele de aer. Din acest motiv se poate produce o revărsare bruscă a lichidului fierbinte. Pentru a preveni această eventualitate, trebuie luate următoarele măsuri:



1. Evitați utilizarea recipientelor cu laturi rectilinii și cu gât îngust.
2. Amestecați lichidul înainte de a introduce recipientul în cuptor și lăsați lingurița în recipient.
3. După încălzire, lăsați să se odihnească puțin, apoi amestecați din nou înainte de a scoate cu grijă recipientul din cuptor.

ATENȚIE

CONSULTAȚI ÎNTOTDEAUNA cartea de bucate pentru microunde pentru detalii. În special dacă gătiți sau încălziți alimente ce conțin alcool.

DUPĂ ÎNCĂLZIREA ALIMENTELOR SAU A BĂUTURILOR pentru copii, în biberon sau în borcănelul cu alimente, amestecați și controlați întotdeauna temperatura înainte de a le servi. Acest lucru va asigura distribuția uniformă a căldurii și evitarea riscului de opărire și de arsuri.



Asigurați-vă ca tetina și capacul să fie scoase înainte de a încălzi!



ACCESORII



GENERALITĂȚI

EXISTĂ nenumărate accesorii disponibile pe piață. Înainte de a le cumpăra, verificați ca acestea să fie adecvate utilizării la microunde.

CONTROLAȚI CA USTENSILELE UTILIZATE să fie rezistente pentru utilizarea în cuptor și să permită trecerea microundelor prin ele, înainte de a începe coacerea.



CÂND PUNEȚI ALIMENTELE ȘI ACCESORIILE în cuptorul cu microunde, verificați ca acestea să nu intre în contact cu partea interioară a cuptorului.

Acest lucru este important în special cu accesoriile fabricate din metal sau cu părți din metal.

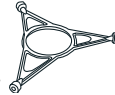
DACĂ ACCESORIILE CE CONȚIN METAL intră în contact cu interiorul cuptorului, în timp ce cuptorul funcționează, se pot produce scântei, iar cuptorul se poate deteriora.

CONTROLAȚI ÎNTOTDEAUNA ca placa rotativă să se poată învârti liberă înainte să înceapă să funcționeze cuptorul. Dacă placa rotativă nu se poate învârti liber trebuie să utilizați un vas mai mic.

SUPPORTUL PLĂCII ROTATIVE

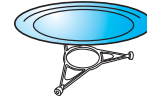
UTILIZAȚI SUPPORTUL PLĂCII ROTATIVE sub placa rotativă din sticlă. Nu puneți niciodată nici un fel de ustensile pe suportul plăcii rotative.

☞ Fixați suportul pentru placa rotativă în cuptor.



PLACA ROTATIVĂ DE STICLĂ

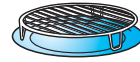
UTILIZAȚI PLACA ROTATIVĂ DE STICLĂ pentru toate metodele de coacere. Aceasta va colecta picăturile de sos și particulele de alimente care, altfel, ar păta și ar murdări interiorul cuptorului.



☞ Așezați placa rotativă de sticlă pe suportul pentru placa rotativă.

GRĂȚAR DE SĂRMĂ

UTILIZAȚI GRĂȚARUL DE SĂRMĂ CU funcțiile grătarului.



PROTECȚIE ÎMPOTRIVA PORNIRII / SIGURANȚA PENTRU COPII



ACEASTĂ FUNCȚIE AUTOMATĂ DE SIGURANȚĂ ESTE ACTIVATĂ LA UN MINUT DUPĂ ce cuptorul a revenit la modalitatea de funcționare "repaus". (Cuptorul este în "stand by" (repaus) când ora este afișată în format 24 de ore sau dacă ceasul nu a fost reglat, când afișajul este gol).



UȘA TREBUIE SĂ FIE DESCHISĂ ȘI ÎNCHISĂ de exemplu pentru punerea alimentelor înăuntru, înainte să puneți dispozitivul de siguranță. În caz contrar, afișajul va indica "door" (UȘA).

door

ÎNTRERUPEREA SAU OPRIREA COACERII

PENTRU A ÎNTRERUPE COACEREA:
COACEREA POATE FI ÎNTRERUPTĂ
PRIN DESCHIDEREA UȘII, pentru
a verifica, întoarce sau
amesteca mâncarea.



Reglarea se va menține timp
de 10 minute.

PENTRU A CONTINUA COACEREA:
ÎNCHIDEȚI UȘA și apăsați pe butonul
Start O SINGURĂ DATĂ. Coacerea
va continua de unde a fost
întreruptă.

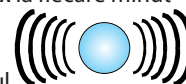


APĂSÂND PE BUTONUL START DE DOUĂ ORI
durata se va mări cu 30 de secunde.

DACĂ NU DORIȚI CONTINUAREA COACERII:
SCOATEȚI MÂNCAREA, închideți ușa și
apăsați pe butonul STOP.



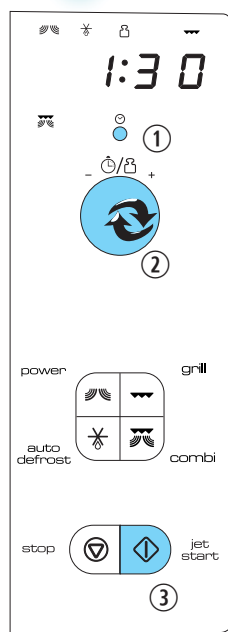
UN SEMNAL ACUSTIC VA SEMNALIZA la fiecare minut
timp de 10 minute faptul
că durata de coacere s-a
terminat. Apăsați pe butonul
STOP sau deschideți ușa pentru a elimina
semnalul.



Notă: Cuptorul va menține reglate funcțiile
de preparare timp de 60 de secunde dacă
ușa este deschisă și apoi închisă după ce
prepararea a fost terminată.



CRONOMETRU DE BUCĂTĂRIE



UTILIZAȚI ACEASTĂ FUNCȚIE când aveți nevoie de un cronometru de
bucătărie pentru a măsura exact durata în diverse scopuri, cum
ar fi prepararea ouălelor sau lăsarea aluatului la dospit înainte de
coacere etc.

- 1 **APĂSAȚI BUTONUL CEAS.**
- 2 **ROȚIȚI BUTONUL DE REGLARE PENTRU A SETA DURATA** de măsurat.
- 3 **APĂSAȚI BUTONUL START.**

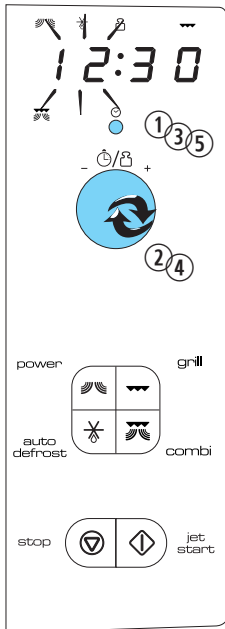


DOUĂ PUNCTE CLIPIND indică faptul că cronometrul
funcționează.

UN SEMNAL SONOR se va auzi atunci când cronometrul a terminat
numărătoarea inversă.

O APĂSARE PE BUTONUL CEAS arată cât timp a rămas pe cronometru.
Afișajul rămâne timp de 3 secunde, apoi se reîntoarce la indicarea
duratei de preparare (dacă în acel moment este în curs prepararea).

PENTRU A OPRI CRONOMETRUL DE BUCĂTĂRIE când se lucrează pe fundalul
unei alte funcții, mai întâi va trebui să readuceți cronometrul în
prim plan prin apăsarea pe butonul Ceas iar apoi opriți-l prin
apăsarea butonului Stop.



CEAS



CÂND APARATUL ESTE CONECTAT PENTRU PRIMA DATĂ LA CURENT sau după o întrerupere de curent electric afișajul este gol. Dacă ceasul nu este reglat, afișajul va rămâne gol până ce veți regla durata de coacere.

- 1 APĂSAȚI PE BUTONUL CEAS** (3 secunde) până când cifra din stânga (pentru oră) clipește intermitent.
- 2 ROTIȚI BUTONUL DE REGLARE** a duratei de măsurat pentru a seta orele.
- 3 APĂSAȚI BUTONUL CEAS DIN NOU.** (Cele două cifre (minute) din partea dreaptă clipeșc).
- 4 ROTIȚI BUTONUL DE REGLARE** pentru a seta minutele.
- 5 APĂSAȚI BUTONUL CEAS DIN NOU.**

CEASUL ESTE REGLAT și funcționează.

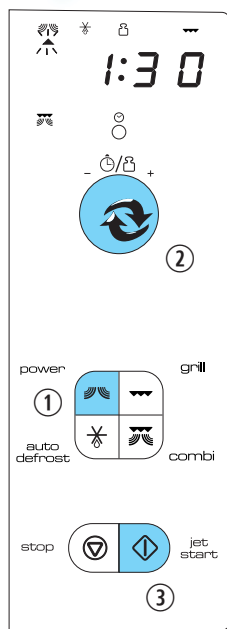
DACĂ DORIȚI SĂ ELIMINAȚI CEASUL de pe afișaj o dată ce a fost reglat, apăsați pur și simplu din nou pe butonul Ceasului timp de 3 secunde iar apoi apăsați pe butonul Stop.

PENTRU REPOZIȚIONAREA CEASULUI, urmați procedura de mai sus.

NOTĂ: ȚINEȚI UȘA DESCHISĂ ÎN TIMP CE REGLAȚI CEASUL. Acest lucru vă acordă 10 minute pentru a termina operația de reglare a orei exacte. În caz contrar, fiecare pas trebuie să fie terminat în timp de 60 de secunde.



CUM SE GĂTEȘTE ȘI ÎNCĂLZEȘTE CU MICROUNDULE



UTILIZAȚI ACEASTĂ FUNCȚIE pentru gătirea normală și încălzirea alimentelor ca legumele, peștele, cartofii și carnea.

- 1 **APĂSAȚI BUTONUL PUTERE** pentru a seta puterea.
- 2 **ROȚIȚI BUTONUL DE REGLARE** pentru a seta durata de coacere.
- 3 **APĂSAȚI BUTONUL START.**

ODATĂ CE PROCESUL DE COACERE A ÎNCEPUT:

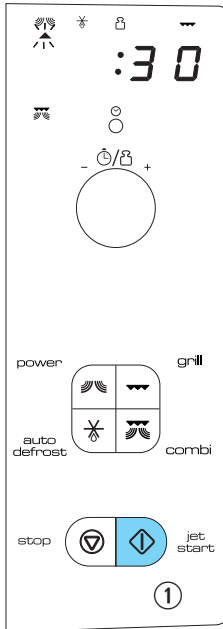
Durata poate fi ușor mărită în etape de 30 de secunde prin apăsarea butonului Start. *Fiecare apăsare* adițională va mări durata cu 30 de secunde. Puteți de asemenea schimba durata prin rotirea butonului de reglare pentru mărirea sau micșorarea duratei.

ALEGEREA NIVELULUI DE PUTERE

DOAR PENTRU MICROUNDULE	
PUTERE	UTILIZARE RECOMANDATĂ:
JET (750 W)	ÎNCĂLZIREA BĂUTURILOR , a apei, a supelor lichide, a cafelei, a ceaiului sau a altor alimente ce conțin o mare cantitate de apă. Dacă alimentele conțin ouă sau smântână alegeți o putere inferioară.
600 W	COACEREA peștelui, a cărnii, a legumelor etc.
500 W	O COACERE CU MAI MARE GRIJĂ , de exemplu pentru sosuri cu un conținut mare de proteine, feluri de mâncare cu brânză și ouă și pentru terminarea de gătit a tocanei.
350 W	MÂNCĂRURI ÎNĂBUȘITE , topirea untului.
160 W	DECONGELARE . Topirea untului, a brânzeturilor.
90 W	TOPIREA înghețatei



FUNCȚIA JET START



ACEASTĂ FUNCȚIE ESTE UTILIZATĂ pentru încălzirea rapidă a alimentelor ce conțin o mare cantitate de apă ca de exemplu: supe lichide, cafea sau ceai.

1 APĂSAȚI BUTONUL START.

ACEASTĂ FUNCȚIE PORNEȘTE AUTOMAT cu nivelul maxim de putere al microundelor și cu durata de coacere fixată la 30 de secunde. *Fiecare apăsare adițională* va mări durata cu 30 de secunde. Puteți de asemenea modifica durata prin rotirea butonului de reglare, pentru a mări sau micșora durata după ce funcția a pornit.



DECONGELAREA MANUALĂ



URMAȚI PROCEDURA pentru "Cum se gătește și încălzește cu microundele" și alegeți nivelul de putere 160 W când decongeleți manual.

CONTROLAȚI ȘI INSPECTAȚI CU REGULARITATE ALIMENTELE. Experiența vă va ajuta să descoperiți care este durata corectă pentru diversele cantități.

ALIMENTE CONGELATE ÎN PUNGI DE PLASTIC, pelicule de plastic sau ambalaje din carton pot fi puse direct în cuptor atâta timp cât nu conțin părți metalice (de exemplu lițe din metal).

FORMA AMBALAJULUI influențează timpul de decongelare. Pachetele puțin adânci se decongelează mai repede decât cele mai adânci.

SEPARAȚI BUCĂȚILE de îndată ce încep să se decongeleze. Bucățile separate se decongelează mai ușor.

PROTEJAȚI PĂRȚI DIN ALIMENTE cu mici bucăți de foiță din aluminiu dacă încep să devină calde (de exemplu copanele de pui și vârfurile aripilor).

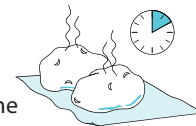


ÎNTOARCEȚI BUCĂȚILE MARI la jumătatea decongelării.

ALIMENTELE FIERTE, ÎNĂBUȘITE ȘI SOSURILE DE CARNE se decongelează mai bine dacă sunt amestecate pe durata decongelării.

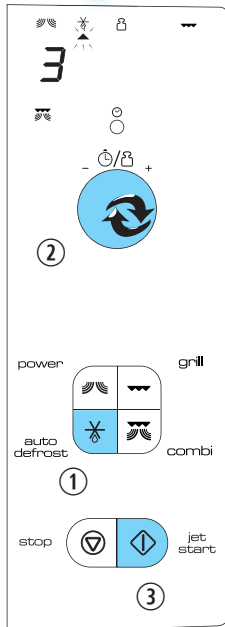
CÂND DECONGELAȚI este mai bine să nu decongeleți complet alimentele și să permiteți ca procesul să se termine pe durata perioadei de repaus.

PERIOADA DE REPAUS DUPĂ DECONGELARE îmbunătățește întotdeauna rezultatul datorită distribuției uniforme a temperaturii în interiorul alimentelor.





DECONGELARE AUTOMATĂ



UTILIZAȚI ACEASTĂ FUNCȚIE pentru a decongela carne, pește și pasăre. Funcția Decongelare automată trebuie utilizată doar pentru alimentele cu o greutate netă cuprinsă între 100 g - 2 kg. **ÎNTOTDEAUNA PUNEȚI ALIMENTELE** pe placa rotativă din sticlă.

- 1 APĂSAȚI BUTONUL DECONGELARE AUTOMATĂ** în mod repetat pentru a selecta clasa de alimente.
- 2 ROTIȚI BUTONUL DE REGLARE** pentru a seta greutatea.
- 3 APĂSAȚI BUTONUL START.**

LA UNELE CLASE DE ALIMENTE ESTE NEVOIE ca alimentele să fie întoarse pe durata decongelării. În aceste situații, cuptorul se va opri și vă va solicita să efectuați acțiunea necesară.

DACĂ UȘA NU ESTE DESCHISĂ ÎN ACEST MOMENT (în 2 minute), cuptorul va continua procesul de decongelare. Este posibil ca rezultatul final să nu fie optim în acest caz.

- ☞ Deschideți ușa.
- ☞ Efectuați acțiunea solicitată.
- ☞ Închideți ușa și reporniți prin apăsarea butonului Start.

ACEASTĂ FUNCȚIE ARE NEVOIE SĂ CUNOASCĂ greutatea netă a alimentelor.

ALIMENTE CONGELATE:

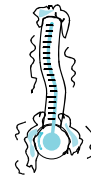
DACĂ GREUTATEA ESTE MAI MICĂ SAU MAI MARE DECÂT CEA INDICATĂ: Urmați procedura pentru "Cum se gătește și încălzește cu microundele" și alegeți 160 W când decongelați.



ALIMENTE CONGELATE:

DACĂ ALIMENTELE SUNT MAI CALDE decât temperatura de congelare (-18°C), alegeți o cantitate inferioară de alimente.

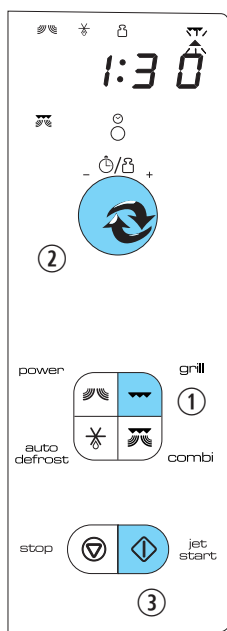
DACĂ ALIMENTELE SUNT MAI RECI decât temperatura de congelare (-18°C), alegeți o cantitate mai mare a alimentelor.



CLASA DE ALIMENTE	CANTITATE	RECOMANDĂRI
1 CARNE	100 G - 2 KG	CARNE TOCATĂ, COTLETE, ANTRICOT SAU FRIPTURI.
2 PASĂRE	100 G - 2 KG	BUCĂȚI ÎNTREGI DE PUI SAU FILE.
3 PEȘTE	100 G - 2 KG	COTLETE ÎNTREGI SAU FILE.

PENTRU ALIMENTELE CARE NU SUNT ENUMERATE ÎN ACEST TABEL și dacă greutatea este mai mică sau mai mare decât greutatea recomandată, trebuie să urmați procedura pentru "Coacerea și încălzirea cu microunde", și alegeți 160 W la decongelare.

GRĂTAR



UTILIZAȚI ACEASTĂ FUNCȚIE pentru a da rapid o plăcută suprafață rumenită alimentelor.

- 1 APĂSAȚI BUTONUL GRĂTAR.
- 2 ROTIȚI BUTONUL DE REGLARE pentru a seta durata de coacere.
- 3 APĂSAȚI BUTONUL START.

PRIN APĂSAREA BUTONULUI GRĂTARULUI ÎN TIMPUL COACERII se activează și se dezactivează elementul Grătar. Cronometrul va continua să descrească când elementul Grătar este stins.

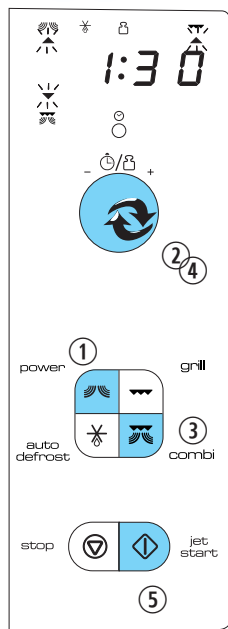
NU LĂSAȚI DESCHISĂ ușa cuptorului pe perioade prea lungi de timp când funcționează cu funcția Grătar, întrucât acest lucru poate provoca o scădere a temperaturii.

! CONTROLAȚI CA USTENSILE utilizate să fie termorezistente și rezistente la cuptor, înainte de a începe coacerea cu funcția grătar.

! Nu utilizați ustensile de plastic cu funcția grătar. Acestea se vor topi. De asemenea, nici obiectele din lemn sau hârtie nu sunt adecvate.



GRĂTAR COMBI



UTILIZAȚI ACEASTĂ FUNCȚIE PENTRU a găti mâncăruri gratinate, lasagne, pasăre și cartofi copti.

- 1 APĂSAȚI BUTONUL PUTERE pentru a seta puterea.
- 2 ROTIȚI BUTONUL DE REGLARE pentru a seta durata microundelor.
- 3 APĂSAȚI BUTONUL COMBI.
- 4 ROTIȚI BUTONUL DE REGLARE pentru a seta durata grătarului.
- 5 APĂSAȚI BUTONUL START.

ÎN TIMPUL FUNCȚIONĂRII puteți activa sau dezactiva elementul Grătar prin apăsarea butonului corespunzător.

ESTE POSIBILĂ oprirea microundelor prin reducerea puterii microundelor la 0 W. Când se atinge 0 W, cuptorul trece în modul numai grătar.

NU LĂSAȚI DESCHISĂ ușa cuptorului pe perioade prea lungi de timp când funcționează cu funcția Grătar, întrucât acest lucru poate provoca o scădere a temperaturii.



CONTROLAȚI CA USTENSILELE utilizate să fie termorezistente și rezistente la cuptor, înainte de a începe coacerea cu funcția grătar.



Nu utilizați ustensile de plastic cu funcția grătar. Acestea se vor topi. De asemenea, nici obiectele din lemn sau hârtie nu sunt adecvate.

ALEGEREA NIVELULUI DE PUTERE

GRĂTAR COMBI	
PUTERE	UTILIZARE RECOMANDATĂ:
600 - 750 W	COACEREA legumelor și gratineurilor
350 - 500 W	COACEREA puilor și lasagne
160 - 350 W	COACEREA peștelui și gratineurilor congelate
160 W	COACEREA cărnii
90 W	GRATINAREA fructelor
0 W	NUMAI RUMENIRE pe durata coacerii

DIAGRAMA DE GĂTIT

CU CÂT MAI MULTĂ MÂNCARE DORIȚI SĂ GĂȚIȚI, cu atât mai mult timp este necesar. O regulă empirică este: o cantitate dublă de alimente necesită un timp aproape dublu de coacere.

CU CÂT TEMPERATURA DE PORNIRE ESTE MAI JOASĂ, cu atât mai mult timp este necesar pentru coacere. Alimentele la temperatura camerei se gătesc mai repede decât



alimentele scoase direct din frigider.

DACĂ GĂȚIȚI MAI MULTE BUCĂȚI

din același aliment, ca de exemplu cartofi în coajă, așezați-i în formă de cerc pentru o coacere uniformă.

UNELE ALIMENTE SUNT ACOPERITE DE O COAJĂ SAU DE O MEMBRANĂ, de exemplu cartofii, merele și gălbenușurile de ouă. Aceste alimente trebuie să fie înțepate cu o furculiță sau cu o scobitoare, pentru a face aburii să iasă și a preveni explozia.



BUCĂȚILE MAI MICI DE ALIMENTE SE VOR COACE MAI REPEDE decât bucățile mari, iar bucățile uniforme se vor coace mai uniform față de cele cu forme neregulate.

AMESTECAREA ȘI ÎNTOARCEREA ALIMENTELOR sunt

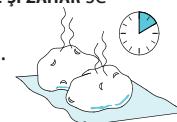


tehnici folosite atât la gătitul tradițional cât și la cel cu microunde, pentru a distribui în mod rapid căldura în centrul alimentelor și pentru a evita o coacere excesivă a marginilor externe ale alimentelor.

CÂND SE GĂTESC ALIMENTE CU FORMĂ SAU GROSIME neregulată, așezați partea mai subțire a alimentului înspre mijlocul farfuriei, unde va fi încălzită la urmă.

ALIMENTELE CARE CONȚIN GRĂSIME ȘI ZAHĂR se vor coace mai repede decât acelea care conțin multă apă.

De asemenea, grăsimea și zahărul vor atinge o temperatură mai mare decât apa.



LĂSAȚI ÎNTOTDEAUNA ALIMENTELE ÎN REPAUS puțin după ce au fost găsite. Perioada de repaus îmbunătățește întotdeauna rezultatele, deoarece temperatura se va distribui în mod uniform în alimente.

TIPUL DE ALIMENTE	CANTITATE	NIVELUL DE PUTERE	DURATA	PERIOADA DE REPAUS	RECOMANDĂRI
Pui (întreg)	1000 G	750 W	18 - 20 MIN.	5 - 10 MIN.	ÎNTOARCEȚI PUIUL la jumătatea coacerii. Verificați ca zeama scursă din carne să nu fie colorată la terminarea coacerii.
Pui (file sau bucăți)	500 G		8 - 10 MIN.	5 MIN.	VERIFICAȚI ca zeama scursă din carne să nu fie colorată la terminarea coacerii.
SLĂNINĂ	150 G		3 - 4 MIN.	1 - 2 MIN.	PUNEȚI PE HĂRTIE DE BUCĂTĂRIE, pe un platou, în 2 sau 3 straturi și acoperiți tot cu hârtie de bucătărie.
LEGUME (proaspete)	300 G		3 - 4 MIN.	1 - 2 MIN.	COACEȚI ACOPERIT și adăugați 2 linguri de sare.
LEGUME (congelate)	250 - 400 G		3 - 4 MIN. 5 - 6 MIN.	1 - 2 MIN.	COACEȚI ACOPERIT
CARTOFI ÎN COAJĂ	1 BUC 4 BUC		4 - 6 MIN. 12 - 15 MIN.	2 MIN. 5 MIN.	ÎNȚEPAȚI CU FURCULIȚA. (1 buc. = 250 g). Întoarceți la jumătatea coacerii.
CARNE (ruladă)	600 - 700 G	600 W	12 - 14 MIN.	5 MIN.	
PEȘTE (întreg)	600 G		8 - 9 MIN.	4 - 5 MIN.	ÎNȚEPAȚI PIELEA și gătiți acoperit.
PEȘTE (bucăți sau file)	400 G		5 - 6 MIN.	2 - 3 MIN.	PUNEȚI CU PARTEA MAI SUBȚIRE spre mijlocul farfuriei. Coaceți acoperit.

DIAGRAMA DE ÎNCĂLZIRE

CA ȘI LA METODELE DE GĂTIT TRADIȚIONALE, alimentele încălzite într-un cuptor cu microunde trebuie să fie încălzite întotdeauna până când sunt foarte fierbinți.

CELE MAI BUNE REZULTATE SE OBTIN atunci când alimentele sunt așezate cu partea mai groasă spre marginea farfuriei și cu partea mai subțire în mijlocul ei.

PUNEȚI FELII SUBȚIRI DE CARNE una deasupra alteia sau intercalate. Feliile mai groase, ca de exemplu rulada de carne și cârnații, trebuie puse una aproape de cealaltă.



CÂND SE ÎNCĂLZESC TOCANE SAU SOSURI este recomandat să se amestece o dată pentru a distribui uniform căldura.

ACOPERIREA ALIMENTELOR favorizează menținerea umezelii în interiorul alimentelor, reduce împuroșcarea și scurtează timpul de încălzire.

CÂND SE ÎNCĂLZESC PORȚII DE ALIMENTELE CONGELATE urmăriți instrucțiunile producătorului, indicate pe ambalaj.

ALIMENTELE CARE NU POT FI AMESTECATE, ca de exemplu cele gratinate, se recomandă a fi încălzite la 400-600 W.

CÂTEVA MINUTE DE REPAUS vor face ca temperatura să fie distribuită uniform în interiorul alimentelor.

TIPUL DE ALIMENTE	CANTITATE	NIVELUL DE PUTERE	DURATA	PERIOADA DE REPAUS	RECOMANDĂRI
ALIMENTE PUSE ÎN FARFURIE	300 G 450 G	750 W	3 - 5 MIN. 4 - 5 MIN.	1 - 2 MIN.	ACOPERIȚI FARFURIA
OREZ	2 DL 6 DL		1 - 2 MIN. 3 - 4 MIN.	1 MIN. 2 MIN.	ACOPERIȚI ALIMENTELE
CHIFTELUȚE	250 G		2 MIN.	1 - 2 MIN.	ÎNCĂLZIȚI DESCOPERIT
BĂUTURI	2 DL		1 - 2 ½ MIN.	1 MIN.	PUNEȚI O LINGURĂ DE METAL în cană pentru a preveni supraîncălzirea.
SUPĂ (clară)	2 ½ DL		2 - 2 ½ MIN.	1 MIN.	ÎNCĂLZIȚI NEACOPERIT într-o farfurie de supă sau bol.
SUPE SAU SOSURI PE BAZĂ DE LAPTE	2 ½ DL		3 - 4 MIN.	1 MIN.	NU UMLEȚI recipientul mai mult de 3/4. Amestecați o dată pe durata încălzirii.
CRENVURȘTI	1 BUC 2 BUC	600 W	½ - 1 MIN. 1 - 1 ½ MIN.	1 MIN.	
LASAGNA	500 G		5 - 6 MIN.	2 - 3 MIN.	

DIAGRAMĂ DE DECONGELARE

ALIMENTELE CONGELATE ÎN PUNGI DE PLASTIC, peliculă de plastic sau ambalaje din carton pot fi puse direct în cuptor, atâta timp cât ambalajul nu conține părți metalice (de exemplu sărmulițe de metal).

FORMA AMBALAJULUI influențează timpul de decongelare. Pachetele puțin adânci se decongelează mai repede decât cele mai adânci.

SEPARAȚI BUCĂȚILE de îndată ce încep să se decongeleze. Bucățile separate se decongelează mai ușor.

PROTEJAȚI ZONELE DIN ALIMENTE cu mici bucăți de folie de aluminiu, dacă încep să se încălzească (de exemplu copanele de pui și vârful de aripilor).

ÎNTOARCEȚI BUCĂȚILE MARI la jumătatea decongelării.

ALIMENTELE FIERTE, ÎNĂBUȘITE ȘI SOSURILE DE CARNE se decongelează mai bine dacă sunt amestecate pe durata decongelării.

CÂND DECONGELAȚI este mai bine să nu decongețați complet alimentele și să permiteți ca procesul să se termine pe durata perioadei de repaus.

PERIOADA DE REPAUS după decongelare îmbunătățește întotdeauna rezultatul, deoarece temperatura se va distribui uniform în interiorul alimentelor.



TIPUL DE ALIMENTE	CANTITATE	NIVELUL DE PUTERE	DURATA	PERIOADA DE REPAUS	RECOMANDĂRI
FRIPTURĂ	800 - 1000 G	DECONGELARE (160 W)	20 - 22 MIN.	10 - 15 MIN.	ÎNTOARCEȚI la jumătatea decongelării.
CARNE TOCATĂ	500 G		8 - 10 MIN.	5 MIN.	ÎNTOARCEȚI la jumătatea decongelării. Separați părțile dezghețate.
COTLETE, ANTRICOATE ȘI FRIPTURI	500 G		7 - 9 MIN.	5 - 10 MIN.	ÎNTOARCEȚI la jumătatea decongelării.
Pui (întreg)	1200 G		25 MIN.	10 - 15 MIN.	ÎNTOARCEȚI la jumătatea decongelării.
Pui bucăți sau file	500 G		7 - 9 MIN.	5 - 10 MIN.	ÎNTOARCEȚI / SEPARAȚI la jumătatea decongelării. Acoperiți vârful de aripilor și a copanelor cu folie pentru a evita supraîncălzirea.
PEȘTE (întreg)	600 G		8 - 10 MIN.	5 - 10 MIN.	ÎNTOARCEȚI la jumătatea decongelării și acoperiți coada cu folie pentru a evita supraîncălzirea.
PEȘTE (bucăți sau file)	400 G		6 - 7 MIN.	5 MIN.	ÎNTOARCEȚI la jumătatea decongelării. Separați părțile dezghețate.
ALUAT DE PÂINE	500 G		4 - 6 MIN.	5 MIN.	ÎNTOARCEȚI la jumătatea decongelării.
CORNURI ȘI CHIFLE	4 BUC (150 - 200 G)		1 ½ - 2 MIN.	2 - 3 MIN.	PUNEȚI în formă de cerc.
FRUCTE ȘI SEMINȚE	200 G		2 - 3 MIN.	2 - 3 MIN.	SEPARAȚI pe durata decongelării.

DIAGRAMA PREPARĂRII LA GRĂTAR

FUNCȚIA GRĂTAR ESTE EXCELENTĂ pentru rumenirea alimentelor după coacerea cu microunde.

GRĂTARUL DE SĂRMĂ poate fi utilizat pentru a muta alimentele mai aproape de elementul grătar, pentru o rumenire mai rapidă.

PUNEȚI ALIMENTELE SUBȚIRI ca de exemplu pâinea prăjită și cârnații pe grătarul de sârmă și gătiți numai cu grătarul.



ALIMENTELE GROASE cum ar fi cele gratinate și pui; Gătiți cu microundele mai întâi și apoi lăsați grătarul să rumenească suprafața de sus pentru a-i oferi o culoare plăcută.

PUTEȚI AȘEZA vasele sau grătineurile direct pe placa turnantă de sticlă.

TIPUL DE ALIMENTE	CANTITATE	SETARE	DURATA	RECOMANDĂRI
PĂINE PRĂJITĂ CU BRÂNZĂ	3 BUC	GRĂTAR	4 - 5 MIN.	PUNEȚI pe grătarul de sârmă.
CARTOFI DUCESĂ	2 PORȚII		6 - 8 MIN.	PUNEȚI farfuria pe grătarul de sârmă.
CÂRNAȚI (100 G / BUC)	2 - 3 BUC		10 - 12 MIN.	PUNEȚI pe grătarul de sârmă. Întoarceți la jumătatea coacerii.
PUI BUCĂȚI	1000 G	750 W APOI PRĂJIȚI LA GRĂTAR	13 - 15 MIN. 8 - 9 MIN.	PUNEȚI cu pielea în sus într-o farfurie.
CARTOFI GRATINAȚI	4 PORȚII		18 - 20 MIN. 5 - 6 MIN.	AȘEZAȚI vasul pe placa rotativă.
LASAGNA (congelată)	500 G	600 W APOI PRĂJIȚI LA GRĂTAR	18 - 20 MIN. 5 - 6 MIN.	AȘEZAȚI vasul pe placa rotativă.
PEȘTE GRATINAT (congelat)	600 G		15 - 18 MIN. 5 - 7 MIN.	AȘEZAȚI vasul pe placa rotativă.

ÎNTREȚINEREA ȘI CURĂȚAREA

CURĂȚAREA ESTE SINGURA OPERAȚIE DE ÎNTREȚINERE necesară în mod normal.

CÂND CUPTORUL NU ESTE PĂSTRAT curat, se poate ajunge la deteriorarea suprafeței, și astfel poate fi afectată durata de viață a aparatului, cu posibila apariție de situații periculoase.



NU UTILIZAȚI BUREȚI ABRAZIVI DIN METAL, SUBSTANȚE DE CURĂȚAT ABRAZIVE, bureți de sârmă, cârpe aspre etc. care pot deteriora panoul de comandă și suprafețele interne și externe ale cuptorului. Utilizați un burete cu un detergent neutru sau un prosop de hârtie cu spray de curățat geamuri. Aplicați spray-ul pentru geamuri pe prosopul de hârtie.



NU UTILIZAȚI SPRAY-UL direct în cuptor.



LA INTERVALE REGULATE, în special dacă s-au vărsat lichide, scoateți placa rotativă și suportul plăcii rotative și curățați baza cuptorului.

ACEST CUPTOR ESTE PROIECTAT să funcționeze cu placa rotativă la locul său.



NU puneți în funcțiune cuptorul cu microunde când a fost scoasă placa rotativă pentru a fi curățată.

UTILIZAȚI UN DETERGENT NEUTRU, apă și o cârpă moale pentru a curăța suprafețele interne, partea frontală și posterioară a ușii și locașul de deschidere a ușii.



NU LĂSAȚI SĂ SE DEPUNĂ PARTICULE DE GRĂSIME sau de mâncare în jurul ușii.

PENTRU PETELE REZISTENTE, fierbeți în cuptor o cană de apă, timp de 2 sau 3 minute. Aburii vor înmuia petele.

ADĂUGAȚI PUȚIN SUC DE LĂMÂIE într-o cană cu apă, așezați-o pe placa rotativă și fierbeți timp de câteva minute pentru a elimina mirosurile din interiorul cuptorului.



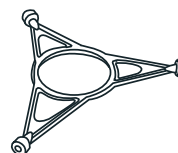
NU UTILIZAȚI APARATE DE CURĂȚAT CU ABURI pentru curățarea cuptorului dv. cu microunde.

ELEMENTUL GRĂȚAR nu este nevoie să fie curățat întrucât căldura intensă va arde orice fel de murdărie, dar plafonul de dedesubt necesită o curățare periodică. Acest lucru poate fi realizat cu apă caldă, detergent și un burete.

Dacă funcția Grătar nu este folosită cu regularitate, trebuie lăsată să funcționeze singură timp de 10 minute o dată pe lună pentru a arde orice fel de resturi, pentru a reduce riscul unui incendiu.

LAVABILE ÎN MAȘINA DE SPĂLAT VASE:

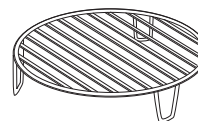
SUPORTUL PLĂCII ROTATIVE.



PLACA ROTATIVĂ DE STICLĂ.



GRĂȚARUL DE SĂRMĂ.



GHIDUL DE DETECTARE A DEFECȚIUNILOR

CÂND CUPTORUL NU FUNCȚIONEAZĂ, nu chemați asistența tehnică până când nu ați efectuat următoarele controale:

- ❏ Placa rotativă și suportul acesteia să fie la locul lor.
- ❏ Ștecherul să fie bine introdus în priză.
- ❏ Ușa să fie bine închisă.
- ❏ Controlați siguranțele fuzibile și verificați să existe curent electric.
- ❏ Controlați dacă este bine ventilat cuptorul.
- ❏ Așteptați timp de 10 minute, apoi încercați să puneți cuptorul în funcțiune încă o dată.
- ❏ Deschideți și închideți ușa înainte de a încerca din nou.

ACEST LUCRU EVITĂ apelurile telefonice inutile pentru care va trebui să plățiți. Când telefonați la service-ul autorizat, vă rugăm să comunicați numărul de serie și tipul cuptorului (vezi eticheta cu datele pentru asistență). Consultați broșura cu garanția pentru îndrumări suplimentare.



DACĂ ESTE NECESARĂ ÎNLOCUIREA CABLULUI DE ALIMENTARE, acesta va trebui să fie înlocuit cu un cablu original, care este disponibil la departamentul nostru de asistență tehnică. Cablurile de alimentare pot fi înlocuite doar de către un tehnician specializat.



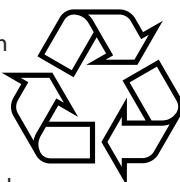
INTERVENȚIILE DE SERVICE POT FI REALIZATE DOAR DE CĂTRE UN TEHNICIAN SPECIALIZAT. Este periculos pentru oricine altcineva, în afară de o persoană calificată, să efectueze orice fel de operație de service sau de reparație care să implice scoaterea unui capac care oferă protecție împotriva expunerii la microunde.

NU SCOATEȚI NICI UN FEL DE PROTECȚIE.



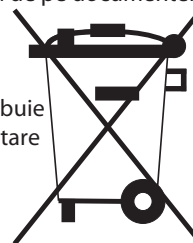
RECOMANDĂRI PENTRU PROTECȚIA MEDIULUI ÎNCONJURĂTOR

CUTIA DE AMBALAJ poate fi în întregime reciclată, după cum indică simbolul de reciclare. Pentru aruncarea aparatului respectați dispozițiile locale. Nu permiteți accesul copiilor la ambalajele potențial periculoase (saci de plastic, polistiren etc.).



ACEST APARAT este marcat în conformitate cu Directiva Europeană 2002/96/EC referitoare la Deșeurile de Echipament Electric și Electronic (WEEE). Asigurându-vă că acest produs este eliminat în mod corect, contribuiți la prevenirea potențialelor consecințe negative asupra mediului înconjurător și sănătății persoanelor, consecințe care ar putea fi provocate de aruncarea necorespunzătoare la gunoi a acestui produs.

SIMBOLUL de pe produs, sau de pe documentele care însoțesc produsul, indică faptul că acesta nu poate fi aruncat împreună cu deșeurile menajere. Trebuie predat la punctul de colectare corespunzător, pentru reciclarea echipamentului electric și electronic.



ARUNCAREA LA GUNOI a aparatului trebuie făcută în conformitate cu normele locale pentru eliminarea deșeurilor.

PENTRU INFORMAȚII MAI DETALIATE privind eliminarea, valorificarea și reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactați administrația locală, serviciul de eliminare a deșeurilor menajere sau magazinul de unde ați cumpărat produsul.

ÎNAINTE DE A-L ARUNCA, tăiați cablul principal de alimentare al aparatului astfel încât acesta să nu poată fi racordat la rețeaua de curent.

Handwriting practice area consisting of 20 horizontal blue lines. The first three lines are grouped together, followed by a gap, and then the remaining 17 lines are grouped together. An illustration of a hand holding a pen and writing on a document is positioned to the right of the first three lines.

ÎN CONFORMITATE CU IEC 60705.

COMISIA INTERNAȚIONALĂ DE ELECTROTEHNICĂ a redactat un standard pentru testarea comparativă a performanțelor de încălzire ale diverselor cuptoare cu microunde. Pentru acest cuptor se recomandă următoarele:

TEST	CANTITATE	DURATA APROXIMATIVĂ	NIVELUL DE PUTERE	RECIPIENT
12.3.1	750 G	10 MIN.	750 W	PYREX 3.220
12.3.2	475 G	5 MIN.	750 W	PYREX 3.827
12.3.3	900 G	14 MIN.	750 W	PYREX 3.838
12.3.4	1100 G	20 - 22 MIN.	GRĂȚAR + 600 W	PYREX 3.827
13.3	500 G	DECONGELARE AUTOMATĂ		PUNEȚI PE PLACA ROTATIVĂ

DATE TEHNICE

TENSIUNE DE ALIMENTARE	230 V/50 Hz
PUTERE INTRARE NOMINALĂ	1150 W
SIGURANȚĂ	10 A
PUTERE IEȘIRE MICROUND	750 W
DIMENSIUNI EXTERIOARE (ÎxLxA)	285 x 456 x 404
DIMENSIUNI INTERIOARE (ÎxLxA)	196 x 292 x 295

